

# VAL DE L'OURS

## 雾禾山谷红葡萄酒 2024

### ■ 葡萄园特征

葡萄园：奥克地区, 法国

葡萄园栖息于法国南部纳博那地区地中海海岸线后方的崎岖山麓中。

风土：坡处为碎石地，土壤不深；平地则多沙土，土层渐厚。为了能够更好地维护葡萄树，促进培育优质葡萄，团队主动将单产控制在极低的水平。

葡萄来自地势较低且更为平坦的区域。埋在砂质粉土下的深厚土壤为更具波尔多风格的葡萄品种——赤霞珠、品丽珠和梅洛提供了最佳的生长条件。这三类品种与地中海葡萄品种调配在一起，为最终调配成果的繁复特征做出了贡献。

### ■ 年份总结

2024年葡萄藤的储水量严重不足，这为该年份的葡萄种植带来了挑战。季节开始时生长受限，但得益于4月底的及时降雨，生长得以恢复。物候发展极不均匀，即使在单一地块内也是如此。5月初的降雨量只有几毫米。6月天气温暖，开始活跃生长。2024年的夏季不如2023年那么炎热干燥，这对植物生长和葡萄成熟来说是个好消息。白葡萄和桃红葡萄的采摘在8月进行；之后还需要再等15天，才在9月中旬开始采摘红葡萄。葡萄成熟需要很长时间，但一旦成熟，质量完全符合预期。

### ■ 酿造工艺

在葡萄达到最佳成熟度时采摘下来，除梗后，根据传统浸渍方法进行酿造。

浸渍期为10到12天不等，期间进行轻柔提取，发酵温度偏低（约25°C），使用不锈钢酒罐，以将葡萄酒的芳香潜力全部保留下来。陈酿在酒罐中完成，以维系果香的纯净度。

### ■ 品酒笔记

这款酒呈现出明亮鲜艳的石榴红色。

香气展现出灌木丛的气息，以黑色水果为主，并带有淡淡的甜香料香气。

口感醇厚和谐，圆润与清新兼具。余韵悠长而迷人。

#### 技术信息

葡萄品种：西拉 47,50%，黑歌海娜 17,50%，马瑟兰 10%，  
阿利坎特 7%，佳利酿 6%，梅洛 5%，穆尔韦德 4%，赤霞珠 2,50%，  
神索 0,50%  
pH值：3,6  
总酸度：2,97 g/l

